

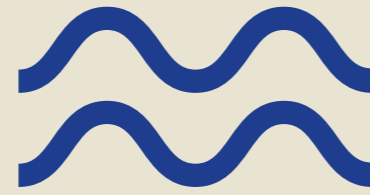
ALESSANDRO  
RAPISARDA

ore 11.00 | 6 OTTOBRE

ASS. CUOCHI  
MARCHE  
ore 18.30 | 4 OTTOBRE

SPECIAL  
GUEST  
ore 18.00 | 5 OTTOBRE

VITTORIO  
SERRITELLI  
ore 17.30 | 5 OTTOBRE  
ore 18.30 | 6 OTTOBRE



Thanks to:

**ASCAM**

Innovazione, personalizzazione,  
tecnologia.

**FISHMARCHE(T)**

*Porto di Senigallia*

**11-12-13**  
*ottobre*



**CIBO SHOW**

**TERRITORIO**

**SOSTENIBILITÀ**

**EXPO**

**LABORATORI KIDS**

**STREET FOOD**

## 11. OTTOBRE

ore 17.00 | Apertura evento  
ore 17.30 | Saluti istituzionali con sindaco,  
assessori ed istituzioni

ore 18.00 | Sommelier Alberto Mazzoni

ore 18.30 | Cibo Show  
*Ass. Cuochi Marche*

ore 18.30 | Aperitivo con le Frazioni  
[📍 Casa da Mare](#)  
Apertura Street Food

ore 21.00 | Musica Live

## 12. OTTOBRE

ore 10.00 - 12.30 | Laboratori Kids  
ore 11.30 - 12.30 | Raccolta della plastica

ore 17.00 | Apertura  
ore 17.30 | Cibo Show  
*Vittorio Serritelli*

ore 18.00 | Cibo Show  
*Special Guest*

ore 18.00 | Aperitivo con le Frazioni  
[📍 Casa da Mare](#)

ore 18.30 | Apertura Street Food

ore 20.30 | Musica Live

## 13. OTTOBRE

ore 10.00-12.00 | Laboratori Kids

ore 11.00 | Apertura  
ore 11.00 | Cibo Show  
*Alessandro Rapisarda*  
*Ristorante Casa Rapisarda (Numana)*

ore 12.00 | Apertura Street Food

ore 12.00 | Premio Rosi Cortometraggi Senigallia

ore 17.00 | Apertura

ore 18.00 | Aperitivo con le Frazioni  
[📍 Casa da Mare](#)

ore 18.30 | Cibo Show  
*I nonni in cucina*  
*Vittorio Serritelli*

ore 18.30 | Apertura Street Food

ore 21.00 | Musica Live

## APERITIVO CON LE FRAZIONI

[📍 Casa da Mare](#)

In occasione di FishMarche(T), le frazioni di Scapezzano, Cesano, Roncitelli, Montignano, Filetto, Vallone, Sant'Angelo e Ciarnin offriranno un aperitivo con specialità stagionali di pesce.

Un'opportunità per degustare piatti preparati con ingredienti freschi e locali, secondo la tradizione del territorio. Partecipate per scoprire i sapori autentici della nostra costa e vivere un momento conviviale dedicato alla cultura gastronomica regionale.

### 11. OTTOBRE

Aperitivo con fritto di pesce  
a cura delle frazioni Filetto e Vallone

### 12. OTTOBRE

Aperitivo con sardoncini e bruschetta all'olio  
a cura delle frazioni Scapezzano, Cesano "La Marina Pro"  
e Roncitelli

### 13. OTTOBRE

Aperitivo con spiedini di seppia  
a cura delle frazioni Montignano, Sant'Angelo,  
Cesano "Noi della Battana" e Ciarnin

# FISHMARCHE(T)

Le Marche, l'Adriatico, le spiagge.  
Pescatori e marinai.

Secoli di tradizione tramandati di padre in figlio, di maestro in allievo.

Fishmarche(t) combina passato e presente della tradizione ittica marchigiana. Lo fa sulla base di valori moderni e sostenibili che rispettano e valorizzano la storia della nostra terra, del nostro mare e della nostra gente.

## TERRITORIO

La pesca può e deve essere sostenibile. Il primo passo per pescare rispettando l'ambiente è tener conto della stagionalità e località del prodotto ittico. Consumare pesce fresco del territorio significa innanzitutto azzerare gli sprechi energetici legati al trasporto e conservazione del pesce.

## CIBO SHOW

È stuzzicante esplorare nuovi sapori.  
È romantico ricordare gli aromi più classici.  
Chef stellati, nonne e i loro nipoti, pescatori e marinai di lungo corso ci raccontano il loro modo di vivere il mare.

### 11. OTTOBRE

ore 18.30 | Associazione Cuochi Marche

### 12. OTTOBRE

ore 17.30 | Vittorio Serritelli  
ore 18.00 | Special Guest

### 13. OTTOBRE

ore 11.00 | Alessandro Rapisarda  
Ristorante Casa Rapisarda (Numana)  
ore 18:30 | I nonni in cucina

## LABORATORI KIDS

Il mare per tutte le età.  
Organizziamo laboratori gratuiti per bambine/i (3-10) per accompagnarli alla scoperta del mare, della pesca e delle storie dei marinai.



Scuola Montessoriana  
di Scapezzano



## SOSTENIBILITÀ

*Il mare è la nostra casa  
ed è nostro compito salvaguardarlo  
riducendo l'impatto ambientale della pesca e,  
più in generale, del nostro modo di vivere...*

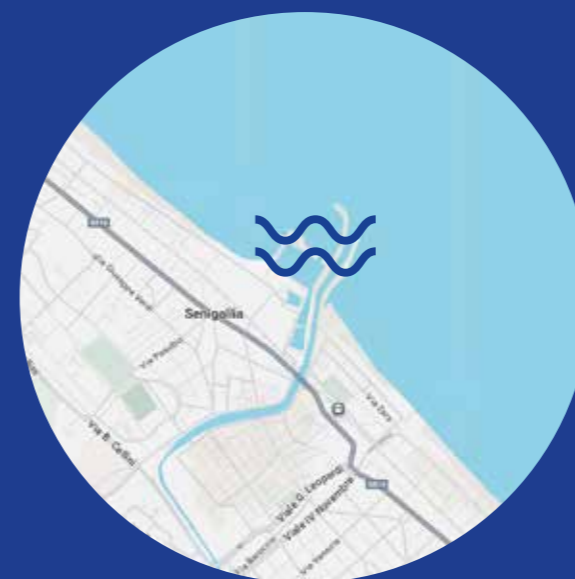
### Saving Adriatico

Secondo António Guterres, Segretario Generale delle Nazioni Unite, "La plastica potrebbe superare in peso tutti i pesci nell'oceano entro il 2050". Nel nostro piccolo non possiamo invertire questa inesorabile rotta, ma crediamo sia nostro dovere provarci.

## STREET FOOD

*Se magna (e se beve)!*

Chef dei nostri mari propongono le loro migliori ricette preparate esclusivamente con pesce di stagione. Enoteca Galli ci suggerisce vini locali con cui abbinarli. Una SPA per il palato!



Porto di Senigallia  
Via della Darsena,  
Senigallia



*Amare il Mare*